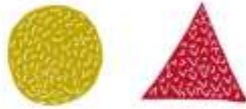


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 Sauvignon Blanc trocken

Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmacksr.	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Alkohol:	12,5% vol.
Säure:	7,0 g/l
RZ:	0,8 g/l



Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

Der Wein entstand im Weinberg:

In unserem beliebten Sauvignon Blanc landen kerngesunde Trauben aus unterschiedlichen Lagen, die zu verschiedenen Zeitpunkten gelesen werden. Nach ca. 36 Stunden Maischestandzeit mit Trockeneisüberlagerung wurden die Trauben dann schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 36 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 14 – 18 ° C, Gärdauer ca. 13 Wochen. Der Wein lagerte dann für 5 Monate auf der Feinhefe wodurch er seine Struktur und Cremigkeit erhält.

Geschmackbeschreibung:

Sicherlich eines unserer Highlights. Vom Style neue Welt, eher Neuseeland, weniger Loire. In der Nase deutlich schwarze Johannisbeere, grüner Spargel, Holunderblüte aber auch etwas tropische Früchte. Im Geschmack setzt sich das ganze fort, eher grasig, würzig jedoch frisch und saftig, deutlich nach Lychee.

Trinkempfehlung:

Zu asiatischen Gerichten, Geflügel, einfach ein Spaß- und Lieblingswein.